

« Mini Pommes d'Amour »



Ingrédients (pour 4 pommes) :

- 4 pommes (variété Reinette ou RubINETTE)
- 400g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 pointe de couteau de colorant rouge
- Bâtons de sucettes

Préparation :

1. Lavez et séchez les pommes. Faites des billes de pommes avec une cuillère à boule parisienne (celle qui sert pour faire des billes de melon).
2. Piquez un bâton dans chacune des boules.



3. Dans une casserole, mettez le sucre, le jus de citron et l'eau. Portez à frémissements à feu moyen sans remuer, jusqu'à obtention d'un caramel roux.
4. Ajoutez le colorant rouge, mélangez rapidement puis trempez successivement les pommes dans le caramel.
5. Laissez refroidir au moins 1h avant de déguster.

NB : Pour info, selon plusieurs témoignages (y compris le mien) il semblerait que le fait de faire des pommes sans « peau » pose problème pour la fixation du caramel et vous pouvez vous retrouver avec un caramel coulant (comme photo ci-dessous)...

Toutefois, si vous n'avez pas le croquant en bouche, vous retrouvez toute la saveur de la pomme d'amour sur vos papilles !! 😊

Si vous préférez assurer le coup, la recette du caramel est la même pour des pommes entières (avec peau) - dose pour 4 pommes.

